

2027年 1月

学校給食栄養月報

センター (東)

No	日	曜	献立名	エネルギー kcal	炭水化物 g	炭水化物比 %	蛋白質 g	蛋白質比 %	脂質 g	脂質比 %	食塩 相当量 g	予定価格 円
1	12	火	わかめご飯 牛乳 焼き魚 (甘塩サバ) れんごんの炒め物 雑煮	906	104.1	54.9	31.4	13.9	31.4	31.2	4.2	470.99
2	13	水	子どもパン80g 牛乳 チキンカツ 2コ (卵なし・もも皮あり) もやしの炒め物 チンゲン菜とベーコンのスープ クラスソース	843	98.0	47.2	33.4	15.8	34.7	37.0	4.1	359.82
3	14	木	白飯 (110g) 牛乳 カレー 温野菜 (キャ・人) 和風ドレッシング 福神漬	867	117.8	62.9	31.2	14.4	21.9	22.7	3.4	407.82
4	15	金	ロールパン80g 牛乳 いかのトマトソースかけ 2コ ウインナーとコーンのソテー 鶏肉と春雨のスープ	896	97.5	47.9	33.1	14.8	37.1	37.3	3.9	435.12
5	18	月	白飯 (110g) 牛乳 みそだれハンバーグ (豆腐入り) (卵抜き) どり辛ひじき (ごぼうなし) せんべい汁	850	146.9	62.1	31.2	14.7	21.9	23.2	3.9	378.39
6	19	火	ツイストパン80g 牛乳 鶏肉の唐揚げ (40g) 2コ 花野菜のサラダ 玉ねぎドレッシング 卵スープ	848	98.8	47.1	33.4	15.8	35.0	37.1	3.9	400.75
7	20	水	白飯 (110g) 牛乳 あじのゆず風味 2枚 切り干し大根の煮物 みそ汁 (チン・玉・麴)	773	110.4	60.4	29.2	15.1	21.0	24.5	3.6	316.04
8	21	木	ソフトフランスパン60g 牛乳 ニョッキのクリーム煮 キャベツと人参のラベツナマヨ	858	102.4	48.7	34.7	16.2	33.5	35.1	3.7	476.29
9	22	金	白飯 (110g) 牛乳 魚のごまだれ 青菜と鶏肉の炒め物 みそ汁 (かぶ、水・油)	781	110.8	60.5	30.4	15.6	20.7	23.9	3.4	339.46
10	25	月	ぶどうパン80g 牛乳 鶏肉のバジルソース 温野菜 (もやし・ニラ) 辛しドレッシング 2 キャベツとウインナーのスープ	913	105.0	46.5	35.1	15.4	38.7	38.1	3.9	398.72
11	26	火	白飯 (110g) 牛乳 クジラ竜田おろしソース 卵の花和え みそ汁 (玉ねぎ・わかめ)	794	102.3	60.0	33.3	16.8	20.5	23.2	3.1	408.19
12	27	水	ホット中華めん袋入り 100g 牛乳 あんかけ焼きそば せん切り野菜といものスープ ミルクゼリー	762	110.3	61.0	34.8	18.3	17.5	20.7	3.2	476.26
13	28	木	白飯 (110g) 牛乳 棒ぎょうざ 40g×2本 豚肉と舞たけの炒め物 のらぼう菜のスープ	777	115.4	61.6	29.0	14.9	20.3	23.5	2.5	396.58
14	29	金	ロールパン80g 牛乳 チキンのトマト煮 温野菜 (江・人) 玉ねぎドレッシング りんご (1/8)	799	99.3	53.5	32.6	16.3	26.8	30.2	3.1	463.10
合 計				11667	1519.0	55.1	452.8	15.5	381.0	29.4	49.9	5727.53
1 食 平 均				833	108.5	55.1	32.3	15.5	27.2	29.4	3.6	409.11
中学校基準量				830			34.5		23.0		2.5	
充足率 %				100.4			93.6		118.3		144.0	

※エネルギー比は八訂の算出方法に基づいて計算されています。

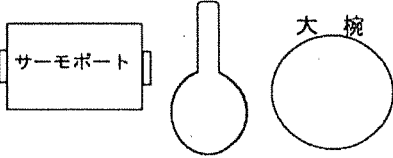
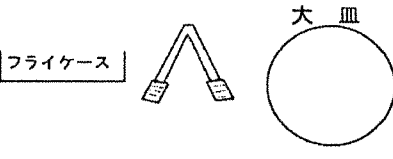
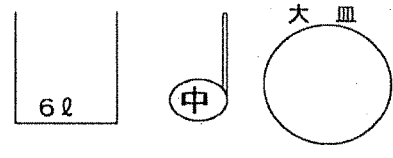
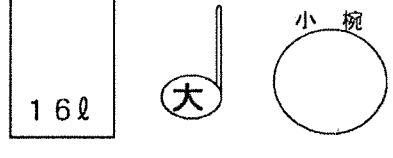
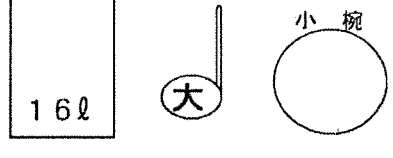
		東 側		(東)		共同調理場				(西)		西 側	
11 日 (月)													
		成人の日											
12 日 (火)		牛 乳 れんこんの炒め物 雑煮		焼		わかめごはん 焼き魚(鯖)		揚		チキンカツ		牛 乳 子どもパン80g もやしの炒め物 チンゲン菜とベーコンのスープ クラスソース	
13日 水曜				大皿		小皿		大皿		小皿			
		炒め物 魚				ごはん		炒め物 チキン				スープ	
13 日 (水)		牛 乳 子どもパン80g もやしの炒め物 チンゲン菜とベーコンのスープ クラスソース		揚		チキンカツ		焼		わかめごはん 焼き魚(鯖)		牛 乳 れんこんの炒め物 雑煮	
12日 月曜				大皿		小皿		大皿		小皿			
		炒め物 チキン				スープ		炒め物 魚				ごはん	
14 日 (木)		牛 乳 温野菜(キャ・人) 和風ドレッシング 福神漬		釜		ごはん カレー		揚		いかのトマトソースかけ		牛 乳 ロールパン80g ウインナーとコーンのソテー 鶏肉と春雨のスープ	
15日 金曜				大皿		小皿		大皿		小皿			
		福神漬 ごはん				温野菜		ソテー いか				スープ	
15 日 (金)		牛 乳 ロールパン80g ウインナーとコーンのソテー 鶏肉と春雨のスープ		揚		いかのトマトソースかけ		釜		ごはん カレー		牛 乳 温野菜(キャ・人) 和風ドレッシング 福神漬	
14日 木曜				大皿		小皿		大皿		小皿			
		ソテー いか				スープ		福神漬 ごはん		温野菜		カレー	

	東 側	(東)	共同調理場								(西)	西 側
18 日 (月)	牛 乳 ピリ辛ひじき せんべい汁	焼	ごはん みそだれハンバーグ				揚	鶏肉の唐揚げ				牛 乳 ツイストパン80g 花野菜のサラダ 玉ねぎドレッシング 卵スープ
19 日 火曜		大皿 ひじき ハンバーグ	小皿	大碗 ごはん	小碗 汁	大皿 サラダ 鶏肉	小皿	大碗	小碗 スープ			
19 日 (火)	牛 乳 ツイストパン80g 花野菜のサラダ 玉ねぎドレッシング 卵スープ	揚	鶏肉の唐揚げ				焼	ごはん みそだれハンバーグ				牛 乳 ピリ辛ひじき せんべい汁
18 日 月曜		大皿 サラダ 鶏肉	小皿	大碗	小碗 スープ	大皿 ひじき ハンバーグ	小皿	大碗 ごはん	小碗 汁			
20 日 (水)	牛 乳 切り干し大根の煮物 みそ汁(チ・玉・麴)	揚	ごはん あじのゆず風味				釜	あんかけ焼きそば				牛 乳 中華麺100g せん切り野菜といものスープ ミルクゼリー
27 日 水曜		大皿 煮物 魚	小皿	大碗 ごはん	小碗 汁	大皿 麺	小皿	大碗 あんかけ	小碗 スープ			
21 日 (木)	牛 乳 ソフトフランスパン60g キャベツと人参のラペ ツナマヨ	釜	ニョッキのクリーム煮				揚	ごはん 魚のごまだれ				牛 乳 青菜と鶏肉の炒め物 みそ汁(か・水・油)
22 日 金曜		大皿 クリーム煮	小皿 ラペ	大碗	小碗	大皿 炒め物 魚	小皿	大碗 ごはん	小碗 汁			
22 日 (金)	牛 乳 青菜と鶏肉の炒め物 みそ汁(か・水・油)	揚	ごはん 魚のごまだれ				釜	ニョッキのクリーム煮				牛 乳 ソフトフランスパン60g キャベツと人参のラペ ツナマヨ
21 日 木曜		大皿 炒め物 魚	小皿	大碗 ごはん	小碗 汁	大皿 クリーム煮	小皿 ラペ	大碗	小碗			

		東側		(東)		共同調理場								(西)		西側	
25 日 (月)	牛乳	焼					揚	給食週間の献立						牛乳			
	ぶどうパン80g					ごはん								卵の花和え			
	温野菜(もやし・ニラ)	鶏肉のバジルソース				クジラ竜田おろしソース								みそ汁(玉・わ)			
	辛子ドレッシング	大皿	小皿	大碗	小碗	大皿	小皿	大碗	小碗								
26 火曜	キャベツとウィンナーのスープ	温野菜					卵の花										
		鶏肉			スープ		クジラ			ごはん	汁						
26 日 (火)	牛乳	揚	給食週間の献立				焼							牛乳			
	卵の花和え	ごはん												ぶどうパン80g			
	みそ汁(玉・わ)	クジラ竜田おろしソース				鶏肉のバジルソース								温野菜(もやし・ニラ)			
	辛子ドレッシング	大皿	小皿	大碗	小碗	大皿	小皿	大碗	小碗	キャベツとウィンナーのスープ							
25 月曜		卵の花					温野菜										
		クジラ			ごはん	汁	鶏肉			スープ							
27 日 (水)	牛乳	釜					揚							牛乳			
	中華麺100g	あんかけ焼きそば				ごはん								切り干し大根の煮物			
	せん切り野菜といものスープ	あじのゆず風味												みそ汁(チ・玉・麴)			
	ミルクゼリー	大皿	小皿	大碗	小碗	大皿	小皿	大碗	小碗								
20 水曜		麺			あんかけ	スープ	煮物										
							魚			ごはん	汁						
28 日 (木)	牛乳	焼					釜							牛乳			
	豚肉と舞たけの炒め物	ごはん												ロールパン80g			
	のらぼう菜のスープ	棒ぎょうざ				チキンのトマト煮								温野菜(江・人)			
	玉ねぎドレッシング	大皿	小皿	大碗	小碗	大皿	小皿	大碗	小碗	りんご(1/8)							
29 金曜		炒め物															
		ぎょうざ			ごはん	スープ	トマト煮	温野菜									
29 日 (金)	牛乳	釜					焼							牛乳			
	ロールパン80g	チキンのトマト煮				ごはん								豚肉と舞たけの炒め物			
	温野菜(江・人)	棒ぎょうざ												のらぼう菜のスープ			
	玉ねぎドレッシング	大皿	小皿	大碗	小碗	大皿	小皿	大碗	小碗								
28 木曜							炒め物										
		トマト煮	温野菜					ぎょうざ			ごはん	スープ					

調理業務指示書

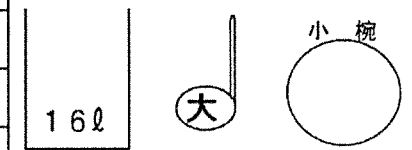
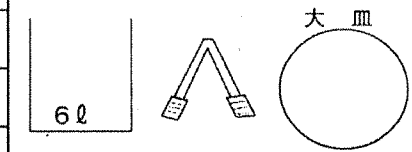
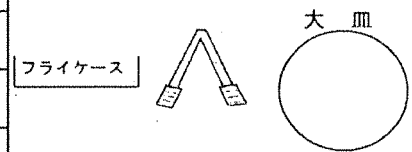
2027 年 1 月 12 日 火曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
わかめご飯	セ	米(精白米)		110	1 わかめご飯 
		強化米		32	
		サラダ油(センター)		8	
		わかめご飯の素		25	
牛乳	学	牛乳		206	2 牛乳
焼き魚(甘塩サバ)	セ	甘塩サバ 70g		70	
		焼き油(鉄板用)		1	3 焼き魚(甘塩サバ) 
れんこんの炒め物	学	豚モモ赤身 3cmスライス		19	
		れんこん	80	20	
		むきえだまめ(冷凍)		6	
		にんじん	97	5	4 れんこんの炒め物 
		ごま油		7	
		砂糖		2	
		酒		7	
		しょうゆ		45	5 雑煮 
		炒りごま(白)		5	
		水		14	
		でん粉(自校)		6	
雑煮	学	白玉もち		25	5 雑煮 
		鶏もも皮なし 1.5cm角		10	
		だいこん	90	25	
		にんじん	97	8	
		干しいたけ 細切り		5	
		こまつな	85	18	
		◆里芋スライス3cmイチョウ×1cm		20	
		厚削り節		3	
		水		170	
		しょうゆ		5	
		食塩		7	

調理業務指示書

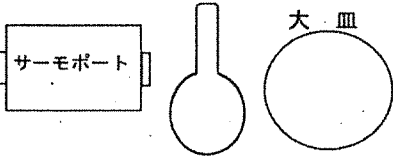
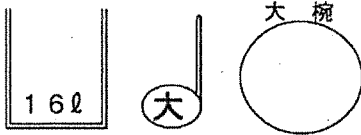
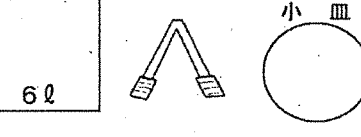
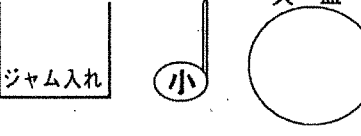
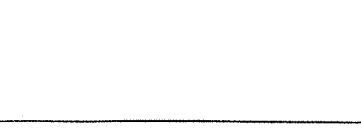
2027年1月13日水曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
子どもパン80g	学	子どもパン 80g		80	1 子どもパン80g 2 牛乳 3 チキンカツ 2コ(卵なし・もも皮あり)
牛乳	学	牛乳		206	
チキンカツ 2コ (卵なし・もも皮あり)	セ	鶏もも皮付き観音開き40g		80	
		食塩		2	
		白こしょう		01	
		フライ用小麦粉	50	7	
		水			
		フライ用ドライパン粉	50	13	
		サラダ油(センター)		8	
もやしの炒め物	学	緑豆もやし	97	60	4 もやしの炒め物 5 チンゲン菜とベーコンのスープ 6 クラスソース
		にんじん	97	5	
		水菜	85	5	
		豚もも赤身 1cmスライス		5	
		食塩		45	
		白こしょう		01	
		サラダ油		1	
		しょうゆ		7	
チンゲン菜とベーコンのスープ	学	たまねぎ	94	20	
		ベーコン(1cmスライス)		5	
		チンゲン菜	85	30	7 クラスソース
		丸鶏だしパック		12	
		根しょうが	80	6	
		水		155	
		食塩		95	
		しょうゆ		9	
		酒		1	
		ごま油		3	
		白こしょう		01	
クラスソース	学	中濃ソース(ボトル) 300ml		8	



調理業務指示書

2027年1月14日 木曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
白飯(110g)	セ	米(精白米)		110	1 白飯(110g) 
		強化米		32	
		サラダ油(センター)		76	
牛乳	学	牛乳		206	2 牛乳
カレー	セ	サラダ油(センター)		1	
		にんにく	92	1	
		根しょうが	80	5	3 カレー 
		豚肉肩ロース(2×2×2cm)		10	
		豚もも赤身 2×2×2cm		35	
		カレー粉		8	4 温野菜(キャ・人) 
		白こしょう		02	
		たまねぎ	94	50	
		にんじん	97	25	5 和風ドレッシング 
		じゃがいも	90	60	
		チキンブイヨン		21 5	
		ポークブイヨン		21 5	6 福神漬 
		炒め玉ねぎ		7	
		すりおろしりんご		4	
		赤ワイン		7	和風ドレッシング 
		ケチャップ		5 7	
		ウスターソース		2 7	
		中濃ソース		1	福神漬 
		チャツネ		1 4	
		ベーリーフ 粉		02	
		ナチュラルチーズ(細)		4 3	和風ドレッシング 
		食塩		9	
		しょうゆ		1 43	
		水		67	福神漬 
		サラダ油(センター)		4 65	
		バター		2	
		カレー粉		63	和風ドレッシング
		小麦粉		9 5	
温野菜(キャ・人)	学	キャベツ	85	55	
		にんじん	97	10	和風ドレッシング
和風ドレッシング	学	サラダ油		2	
		白みそ		2	
		しょうゆ		3	福神漬
		砂糖		1 7	
		米酢		2	
福神漬	学	福神漬(無添加)国産		15	

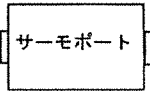
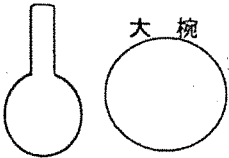
調理業務指示書

2027年1月15日 金曜日

[illegible]

調理業務指示書

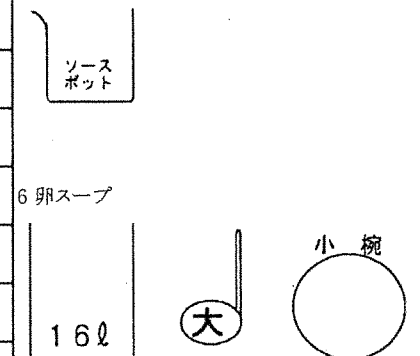
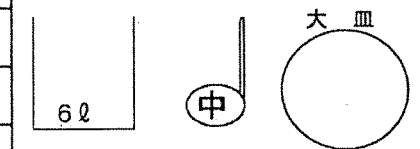
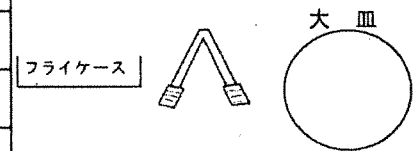
2027 年 1 月 18 日 月 曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
白飯(110g)	セ	米(精白米)		110	1 白飯(110g)   大 碗
		強化米		32	
		サラダ油(センター)		76	
牛乳	学	牛乳		206	2 牛乳
みそだれハンバーグ (豆腐入り)(卵抜き)	セ	豚もも赤身挽肉		55	
		押し豆腐		15	
		たまねぎ	94	34	3 みそだれハンバーグ(豆腐入り)(卵抜き)
		食塩		35	
		白こしょう		02	
		ナツメグ		13	4 ビリ辛ひじき
		ドライパン粉		11	
		水			
		ポークブイヨン		1	5 せんべい汁
		調理用牛乳		29	
		焼き油(鉄板用)		1	
		赤みそ		7	6 せんべい汁
		酒		2	
		本みりん		6	
		水		12	7 せんべい汁
		砂糖		1	
		でん粉		4	
		水		25	8 せんべい汁
ピリ辛ひじき	学	サラダ油		1	
		まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)		23	
		豆板醤		3	9 せんべい汁
		にんじん	97	13	
		芽ひじき		4	
		水		4	10 せんべい汁
		しょうゆ		4	
		砂糖		18	
		ごま油		1	11 せんべい汁
		(冷)さやいんげん 3cm		5	
せんべい汁	学	汁用南部せんべい(割れ)		8	
		だいこん	90	21	12 せんべい汁
		にんじん	97	11	
		(洗い)ごぼう	90	10	
		えのきたけ	85	9	13 せんべい汁
		長ねぎ	60	9	
		厚削り節		2	
		水		155	14 せんべい汁
		食塩		4	
		本みりん		1	
		しょうゆ		4	15 せんべい汁

調理業務指示書

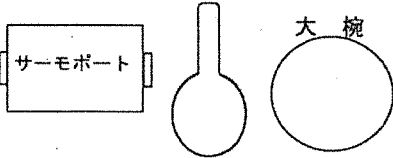
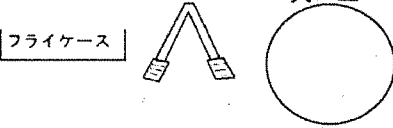
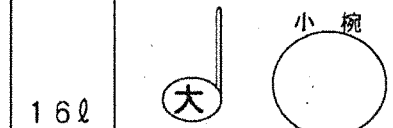
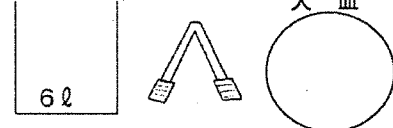
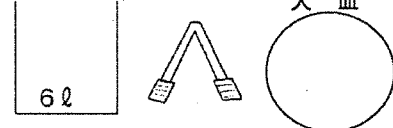
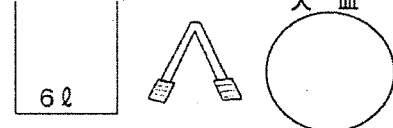
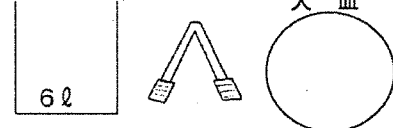
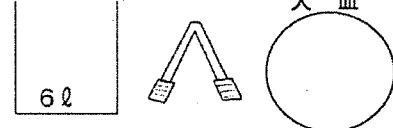
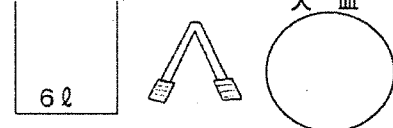
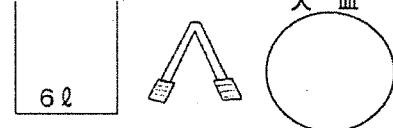
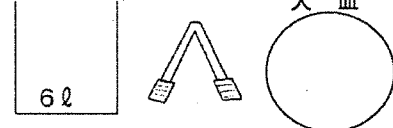
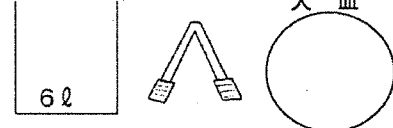
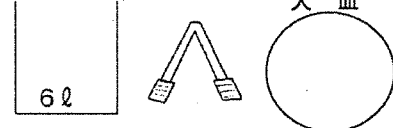
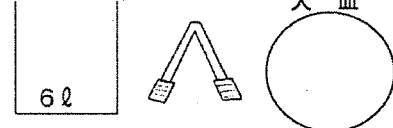
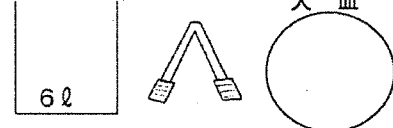
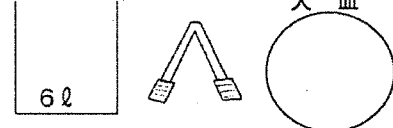
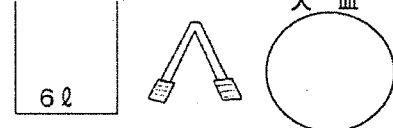
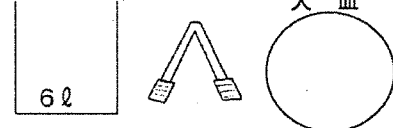
2027年1月19日 火曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
ツイストパン80g	学	▼ツイストパン 80g		80	1 ツイストパン80g
牛乳	学	牛乳		206	
鶏肉の唐揚げ(40g)2コ	セ	▼鶏もも皮つき40g		80	
		しょうゆ		43	2 牛乳
		酒(下味)		13	
		▼にんにく	92	5	
		▼根しょうが	80	1	3 鶏肉の唐揚げ(40g)2コ
		フライ用でん粉	50	7	
		フライ用小麦粉	50	2	
		サラダ油(センター)		8	4 花野菜のサラダ
花野菜のサラダ	学	▼(冷)ブロッコリー		35	
		▼(冷)カリフラワー		30	
玉ねぎドレッシング	学	砂糖		8	5 玉ねぎドレッシング
		食塩		1	
		米酢		2	
		しょうゆ		3	6 卵スープ
		▼たまねぎ	94	3	
		サラダ油		2	
卵スープ	学	水		145	7 卵スープ
		チキンブイヨン		15	
		▼にんじん	97	7	
		▼たまねぎ	94	20	8 卵スープ
		▼こまつな	85	20	
		食塩		11	
		白こしょう		01	9 卵スープ
		でん粉(自校)		1	
		水		4	
		▼冷凍液卵		15	10 卵スープ
					11 卵スープ
					12 卵スープ
					13 卵スープ



調理業務指示書

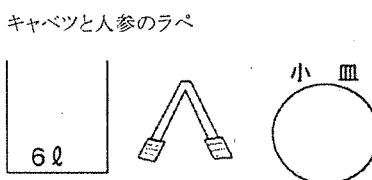
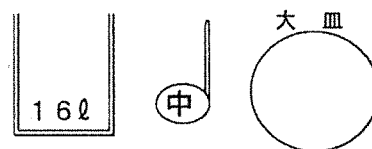
2027年1月20日水曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
白飯(110g)	セ	米(精白米)		110	1 白飯(110g) 
		強化米		32	
		サラダ油(センター)		76	
牛乳	学	牛乳		206	2 牛乳
あじのゆず風味 2枚	セ	あじフィレ 澱粉付き30g		60	
		サラダ油(センター)		7	
		砂糖		55	3 あじのゆず風味 2枚
		しょうゆ		8	
		ゆず果汁		35	
		水		5	4 切り干し大根の煮物 
切り干し大根の煮物	学	切り干し大根		5	
		干しいたけ 細切り		5	
		にんじん	97	12	5 みそ汁(チン・玉・麩) 
		(冷)油揚げカット		5	
		サラダ油		1	
		砂糖		15	6 切り干し大根の煮物 
		しょうゆ		38	
		酒		12	
		水		159	7 切り干し大根の煮物 
みそ汁(チン・玉・麩)	学	チンゲン菜	85	20	
		たまねぎ	94	15	
		焼ふ(板ふ)		2	8 切り干し大根の煮物 
		煮干し粉		7	
		水		160	
		白みそ		11	9 切り干し大根の煮物 
					10 切り干し大根の煮物 
					11 切り干し大根の煮物 
					12 切り干し大根の煮物 
					13 切り干し大根の煮物 
					14 切り干し大根の煮物 
					15 切り干し大根の煮物 
					16 切り干し大根の煮物 
					17 切り干し大根の煮物 
					18 切り干し大根の煮物 
					19 切り干し大根の煮物 
					20 切り干し大根の煮物 

調理業務指示書

2027年1月21日 木曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
ソフトフランスパン60g	学	▼ソフトフランスパン 60g		60	1 ソフトフランスパン60g
牛乳	学	牛乳		206	
ニョッキのクリーム煮	セ	サラダ油(センター)		1	
		▼鶏もも皮なし 1.5cm角		70	
		▼にんじん	97	20	
		▼たまねぎ	94	50	
		▼しめじ(バラ)		10	
		▼(冷)ホールコーン		15	
		水		65	
		チキンブイヨン		20	
		▼ポテトニョッキ		65	2 牛乳
		▼サラダ油(センター)		3	
		▼バター		4	
		小麦粉		95	
		▼調理用牛乳		55	
		▼ナチュラルチーズ(細)		4	
		食塩		8	
		白こしょう		02	
キャベツと人参のラペ	学	▼サラダ油		1	
		▼ロースハム(無添加)		8	
		▼にんじん	97	15	
		▼キャベツ	85	50	
		米酢		3	3 ニョッキのクリーム煮
		砂糖		8	
		食塩		1	
ツナマヨ	学	▼ツナマヨ15g		15	



調理業務指示書

2027 年 1 月 22 日 金曜日

[illegible]

調理業務指示書

2027 年 1 月 25 日 月曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量 (g)	調理方法及び食缶・食器
ぶどうパン80g	学	ぶどうパン 80g		80	1 ぶどうパン80g
牛乳	学	牛乳		206	
鶏肉のバジルソース	セ	鶏もも皮付き観音開き40g		80	
		バジルペースト		4	
		白ワイン		2	2 牛乳
		オリーブ油		1	
		たまねぎ	94	10	
		食塩		15	
		白こしょう		01	3 鶏肉のバジルソース
		ナチュラルチーズ(細)		14	
		紙カップ		1	フライケース
温野菜(もやし・ニラ)	学	緑豆もやし	97	50	
		にら	95	20	4 温野菜(もやし・ニラ)
辛しドレッシング	学	砂糖		15	
		食塩		2	
		米酢		2	
		しょうゆ		3	5 辛しドレッシング
		辛子粉		1	
		サラダ油		4	
キャベツとウインナーのスープ	学	ウインナー 6mm輪切り		10	
		サラダ油		7	6 キャベツとウインナーのスープ
		丸鶏だしパック		12	
		根しょうが	80	6	
		水		155	
		にんじん	97	8	
		キャベツ	85	40	
		たまねぎ	94	20	
		食塩		1	
		白こしょう		02	

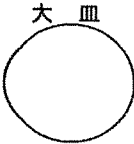
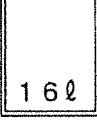
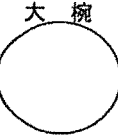
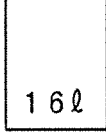
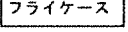
調理業務指示書

2027 年 1 月 26 日 火曜日

[illegible]

調理業務指示書

2027年1月27日水曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
ホット中華めん袋入り	学	▼ ホット中華めん袋入り		100	1 ホット中華めん袋入り 
牛乳	学	牛乳		206	
あんかけ焼きそば	セ	サラダ油(センター)		3	
		▼ 根しょうが	80	3	2 牛乳
		▼ 豚モモ赤身 3cmスライス		40	
		▼ たまねぎ	94	25	
		チキンブイヨン		15	
		水			
		▼ しめじ(バラ)		10	3 あんかけ焼きそば   
		▼ 干しいたけ 細切り		5	
		▼ 緑豆もやし	97	25	
		▼ 白菜	94	90	
		▼ たこ 薄切り		20	4 せん切り野菜といものスープ   
		▼ うずら卵 水煮		20	
		しょうゆ		35	
		オイスターソース		6	
		でん粉		4	
		水		8	5 ミルクゼリー  
せん切り野菜といものスープ	学	▼ 鶏胸皮なし小間		10	
		水		145	
		チキンブイヨン		15	
		▼ にんじん	97	5	
		▼ たまねぎ	94	20	
		▼ じゃがいも	90	30	
		▼ にら	95	5	
		食塩		1	
		白こしょう		01	
		しょうゆ		1	
ミルクゼリー	学	▼ 調理用牛乳(サテ)		40	
		水		43	
		アガー		17	
		砂糖		78	
		▼ 黄桃缶(ダイス)		25	
		ゼリーカップ		1	

調理業務指示書

2027 年 1 月 28 日 木曜日

[illegible]

調理業務指示書

2027年1月29日 金曜日

献立	調理別	材料名	可食率	可食量(g)	調理方法及び食缶・食器
ロールパン80g	学	▼ ロールパン 80g		80	1 ロールパン80g
牛乳	学	牛乳		206	
チキンのトマト煮	セ	▼ 鶏胸皮なし20g		60	
		▼ 鶏もも皮なし 20g		20	2 牛乳
		サラダ油(センター)		2	
		白こしょう		01	
		チキンブイヨン		2	3 チキンのトマト煮
		水		18	
		▼ たまねぎ	94	70	
		カットトマト缶詰		15	4 温野菜(江・人)
		ケチャップ		10	
		▼ しめじ(バラ)		10	
		▼ じゃがいも	90	60	5 玉ねぎドレッシング
		▼ にんにく	92	1	
		トマトピューレ		15	
		食塩		65	6 りんご(1/8)
		白こしょう		03	
		白ワイン		1	
		ベーリーフ 粉		01	7 フライケース
		バジル(乾)(みじん切り)		03	
温野菜(江・人)	学	▼ 江戸菜	85	45	
		▼ にんじん	97	10	8
玉ねぎドレッシング	学	砂糖		8	
		食塩		1	
		米酢		2	9
		しょうゆ		3	
		▼ たまねぎ	94	3	
		サラダ油		2	10
りんご(1/8)	学	▼ りんご	92	29	
					11
					12

